

升级
修订版

无非 求碗热汤喝

张佳玮
著



译林出版社

无非 求碗热汤喝

张佳玮
著



图书在版编目(CIP)数据

无非求碗热汤喝: 升级修订版 / 张佳玮著. —南京:
译林出版社, 2016.4

ISBN 978-7-5447-6223-6

I. ①无… II. ①张… III. ①随笔—作品集—中国—当代
IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第044317号

书 名	无非求碗热汤喝
作 者	张佳玮
责任编辑	陆元昶
特约编辑	周正朗
出版发行	凤凰出版传媒股份有限公司 译林出版社
出版社地址	南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
电子信箱	yilin@yilin.com
出版社网址	http://www.yilin.com
印 刷	北京鑫海达印刷有限公司
开 本	889×1194毫米 1/32
印 张	10.5
字 数	204千字
版 次	2016年4月第1版 2016年4月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5447-6223-6
定 价	39.80 元

译林版图书若有印装错误可向承印厂调换

献 给

爸爸 妈妈 若 和故去的外婆
与所有爱吃 想念故乡的人

两个人吃饭

一个人吃饭时，做点什么无须细想。打开冰箱看，有什么做什么，饭都不用煮。

煎个蛋，煮个蛋蘸盐，或做蛋卷；炸土豆条配蛋黄酱，或者花些时间熬了，舍些黄油和牛奶，做出土豆泥来（虽然一个人经常吃不完，好吃，但腻）；豆腐烫一烫，撒上木鱼花、酱油和葱段就是冷奴，不就饭都能吃饱，吃完了喝两碗茶，肚子都是热的。三文鱼，两面煎到褐红，略点酱油，一刻钟的事。

为两个人做饭时，没那么简单。

如果她在家，还好些。问她：“想吃什么？”

然后便是最怕的回答：“随便！”

为什么怕随便呢？因为之后会发生如下对话。

“那我自己惦配啦？”

“好的。”

(半小时后)

“啊，今天吃这个……”

“怎么了？”

“嗯，没什么……”

于是我一整顿饭都心思不属，觉得哪里似乎没做对。

当然没什么，但对女孩子而言，“好吧，这个吃了也不错”和“心悦诚服狼吞虎咽地吃”，是两回事。

所以，“想吃什么？”最美妙的回应是：

“冰箱里有什么？”

报一遍食材名。她思忖一会儿，提出一个主菜的建议。比如，“还有鸡。”“嗯，那来个辣子鸡？大盘鸡？咖喱鸡？”比如，“还有豆腐。”“嗯，来个麻婆豆腐？”“还有牛肉，那么牛肉沙茶粉丝煲？青椒牛肉片？牛肉炖萝卜？”

而我还得负责一些其他。比如，根据食材，考虑来个蚝油生菜，或者炒个空心菜？油淋西兰花？冰箱里藕片、蘑菇、魔芋、萝卜，这可买了有时日了，一起做了吧。我试探地问：“做个藕片魔芋萝卜汤？用蘑菇调一下味？”

“但是萝卜……听上去有点怪。”

我也不敢硬配。自从某次，为了配菜，做了奇怪的腌三文鱼胡萝卜芹菜馅儿的裹春卷，自己都吃得七荤八素之后，便不大好意思强行做了。

两个人吃饭久了，口味会趋同，但到底也有细微之别。比如，虽然我已经被锻炼到颇能吃辣了，但到底是江浙舌头江

浙胃。清淡的，甜的，我能当主菜吃，她吃了也行，就是消夜常得补一顿，“晚饭没吃够劲儿”。

所以最为两全其美的法子，是炖汤，另配蘸料。比如，我炖一只老母鸡，只加葱姜酒，别无其他，花一下午慢慢来，她便发一些竹荪、鲍鱼菇。等下了盐，便同时下竹荪与鲍鱼菇，起锅之后，我吃肉喝汤，她另调一碟麻辣酱，蘸鸡肉、竹荪吃。吃咸了，她喝一口汤，“今天的鸡汤炖得很好”。吃淡了，我就要酱料，“我也蘸蘸”，她就把蘸得了的竹荪和缕缕鸡肉给我，“给你蘸好了”。

针对同一道菜的不同口味，最后大概双方会得一个折中。比如，某道菜，我觉得辣得不行了，她觉得还不够味，但最后，总会有一个彼此的默契，知道分寸。有些菜则可以自行其是，比如，鱼香茄子、麻婆豆腐，我下肉臊子时简直恨不能把茄子和豆腐都覆盖了，她也无所谓——最后，她主要吃茄子和豆腐，我扫锅抢肉臊子吃。

女人和男人做菜思维方式也不同。比如，我粗枝大叶些，大概味道意思对就行，其他的交给时间，而且酷爱先做着，临时备菜，交叉进行，比如，毛血旺，猪血和毛肚下去了，临时找芡粉，临时切葱；比如，捏寿司，等醋饭凉的时候，顺便收拾紫菜。她呢，做一个炒空心菜，也认真切葱蒜姜、调花椒、择菜的长短，在灶台上摆得整整齐齐，色彩缤纷。所以最理想的，莫过于她备菜，我来做。反过来，有些菜就是颠倒，比如片鸭子，她负责烤鸭子、片皮，我蹲在一边儿，边听曲子边蒸春卷皮。

秋凉之后，她课业多，我就多一重算计。得知道她何时回来。比如吧，“几点回来呀？”“八点。”好。七点把饭焖上，七点半开始预备炒菜。几次后，学乖了，备好菜，等她踏进门来，赶紧下锅炒。大多数炒菜，几勺子的事儿，炒得了上桌，吃个新鲜热辣。

最安全的是炖，下午炖上的牛尾汤、蹄花汤、老鸭萝卜汤，无论你七点八点还是九点回来，都不怕：无非炖烂一点，萝卜炖久了还更入味呢。倒是鸡汤得费思量：巴黎的鸡普遍不耐久炖，四小时开外必然软烂如泥，一撕便下，之后嚼劲就差了。

比较麻烦的，是需要复合加工的玩意。比如鱼香茄子、酸菜鱼这类，要花时间调味、把茄子焖好、把鱼腌上，真做起来又不能耗时间，不然味道不对。如果一句话“我晚回来半小时”，工序就会乱。

菜做多了，也有麻烦。炉灶就那么几个，这里炒着年糕，那里汤滚了，不免缭乱。还得计算着，上桌时都得是热的。所以呢，两个人吃三四个菜，极限了。超过四个，必然有凉菜：拌豆腐丝、三文鱼刺身、寿司手卷、鹅肝，西南产的甜白酒，先给放着，反正搁不凉，之后缓出手来做其他。逢到这时，便觉出来：咖喱土豆炖鸡这类万能菜，实在是有用。咖喱特别保温，又好吃，炖时间长了也不怕——土豆炖融了，与咖喱粉自然成就了酱，很完美——反过来炖得了鸡汤，一凉口味就变，得时刻挂心。

等入了冬，奶油蘑菇火腿汤（将火腿切片，可以免调味）、咖喱鸡、毛血旺这类，做起来会比较省心。一大锅，经吃，

又暖和。橄榄油焖蒜蓉虾（我在巴塞罗那学的菜）、金枪鱼刺身这类，相形见绌。

汤菜还有个好处，很容易酝酿氛围，仿佛给家里墙壁刷暖色调涂料似的。

比如她一到家，抽抽鼻子：

“一屋子牛尾汤味道！”

然后她就快快活活地调酱料去，我给牛尾汤下盐和枸杞，将肉缕从牛尾骨上刮下来，汤拿来喝，盛饭，吃，开上部什么剧看着。吃完了，我洗锅洗碗，她去对付甜品——夏天水果，冬天西米露——再吃完了，喝餐后酒。

然后坐在沙发上，慢慢地感受消化，房间里还是有牛尾汤的味道。她会总结一句：

“好幸福啊！”

2012年来巴黎那个秋天，我出版了《无非求碗热汤喝》这本书。当时的意思，在上海写故乡饮食文，乃是望梅止渴，画饼充饥。寒夜里给自己一碗文字热汤，给记忆下料取暖。

到巴黎后，倏忽三年，会做饭了，也吃了各色东西。然而越到后来，做的饭越中式。每年回国说起来，朋友总道我每日里吃法国大餐，问起吃什么，我也如实道来，他们自然发呆：

“出了国还吃中国菜？”

是的。

2015年8月，我去杭州，有朋友请我吃潮州海鲜。我推辞再三，总被道“别客气”。我心想，真不是客气。到苏州，

朋友拉我去一个老馆子：鳝糊、糯米糖藕、黄酒，临了是一大盆热乎乎的肝肺汤。由不得我不喜笑颜开：真是懂得我了！

食物仿佛万有引力。天涯海角，走得越远，越会把你往回拽去。真吃不到就动手做，连徒手做都会感受到其乐无穷。

所谓爱，也就是这样了。

目
录

两个人吃饭 / 1

寻常巷陌

3 / 故人具鸡黍之家里的鸡汤

7 / 外婆菜

11 / 吃 酒

14 / 残羹剩饭，化腐朽为神奇

18 / 夜 宴

22 / 乡间宴席私酿酒

26 / 南方的晒太阳时节和下午茶

29 / 百日宴

33 / 卧虎藏龙逛菜场

41 / 最好吃的外卖

味在言外

51 / 无非求碗热汤喝

54 / 上苍保佑在冬天吃完了饭的人们

58 / 人世务求“吃得香”

62 / 吃饭焉能不摆谱

65 / 夜雪封门羊肉汤

70 / 茶之仪式

73 / 熟如王语嫣，生若木婉清

77 / 看书下饭

82 / 鲁迅之吃（《呐喊》）

90 / 鲁迅之吃（《彷徨》）

胡吃海侃

97 / 花生 + 豆腐干 = 火腿味？

100 / 吃醋捻酸

103 / 羊肉汤与泡馍及其他佳偶天成的饮食搭档

106 / 对酒当歌求其乐

112 / 吃花时，花非花

115 / 甜咸记

119 / 饮 水

123 / 吃透初春

127 / 三两大肠面红汤不辣

游食四方

137 / 重庆之辣与不辣

142 / 美人肝、松鼠鱼、蛋烧卖

146 / 吃阳朔

149 / 海南游食记

153 / 管中窥豹南方的粉

158 / 阿姆斯特丹，吃的

161 / 美食的正义

私房小记

- 167 / 饿肚子的时光
- 170 / 五十个硬币的雨天早餐
- 174 / 消夜记·春夏
- 177 / 消夜记·秋冬
- 180 / 厨房记
- 185 / 围炉踞锅挥豪气
- 188 / 难得好白米饭
- 192 / 冬季摸黑买早餐
- 195 / 烟与其他让人上瘾的东西
- 201 / 海角天涯，招之即来
- 205 / 一个真实的吃货爱情故事

念兹食兹

211 / 我煮碗面给你吃，好……

223 / 发了财，我就要吃蛋炒饭！

227 / 细细切做臊子

231 / 冬天的杂烩菜

234 / 海市蜃楼甜品记

238 / 油条、豆浆和馓子

242 / 下粥的小菜

245 / 下粥的荤菜

248 / 凉 菜

252 / 馒头、包子和汤包

256 / 白面书生 + 风情御姐 + 活泼少女 = 腌笃鲜

259 / 馄饨、云吞和抄手

263 / 猪肉颂

267 / 点石成金酱

271 / 百变千幻吃豆腐

275 / 软体水产，浓淡相宜

279 / 从《红楼梦》里的茄鲞说起

283 / 糯米家族

287 / 爱吃肉，没法子

饮食童话

295 / 蛋炒饭学派发展简史

300 / 番茄王子的改革

304 / 流落民间的天子御膳

309 / 大清早的谈话和咕嘟咕嘟声

后记 / 313

尋常巷陌



故人具鸡黍之家里的鸡汤

“故人具鸡黍，邀我至田家”，这诗是孟浩然的，但按“鸡黍”咬文嚼字去，下可以推到冯梦龙《喻世明言》，上可以追到《后汉书》。范式和张劭的感情堪比高山流水，只是道具从伯牙子期的琴变成了鸡黍。

可是到孟浩然这里，就要推敲啦：鸡是啥意思？为何吃一顿“鸡黍”，就能约好“待到重阳日，还来就菊花”了？其间还“绿树村边合，青山郭外斜”，这又是啥意思呢？《晋书》里写美男醉倒如玉山将倾，你们俩青山一斜，不就是都倒在村边绿树影里？居然还“合”，是要干什么呢？比起韦应物“春潮带雨晚来急”之类隐喻流，这诗大可以附会出些断袖故事来……

呃，说多了，且按下这桩不表……

我小时候读这诗，还不知道范张之约，只对“鸡黍”二字有感觉，印象里立刻烘出一碗黄澄澄香喷喷的鸡汤泡米饭来。